

**DATOS DEL PRODUCTO:****DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** KEBAB DE CORDERO CON PAVO Y POLLO**ORIGEN:** España**CONSERVACIÓN:** Congelación**VIDA ÚTIL:** 12 meses

**INGREDIENTES:** Cordero (32%), pavo (27%), pollo (27%), agua, especias y preparados de especias [Sal, especias (con **MOSTAZA, APIO**), suero de leche en polvo (**LACTOSA**), potenciador del sabor: E621, estabilizador: E450, E-451, harina de guisantes, aroma, extracto de especias, corrector de acidez: E262, **SOJA**, derivados fraccionados del guisante, espesante E407a, maltodextrina, condimento (proteína vegetal hidrolizada (maíz), sal, aceite de girasol), aromas, aroma de humo], pan rallado (**GLUTEN**) preparados de **SOJA** (Proteína de **SOJA**, harina de **MOSTAZA**, almidón de guisante, proteína de guisante), harina de arroz.

**RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMIDOR****USO DEL PRODUCTO**

El producto debe consumirse cocinado directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción de lo que se va a comer igual o superior a 70°C, para eliminar el microorganismo patógeno más termo resistente. Nunca se debe volver a congelar. Una vez descongelado debe consumirse en 48 horas.

**POBLACIÓN OBJETIVO**

Producto sin restricción al consumo a excepción de los alérgicos a algún ingrediente. Producto Halal

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:****Forma:** Cónica**Aspecto:** Sano, uniforme de tamaño y color**Olor:** A carne fresca de cordero, ternera y ave altamente especiada**Textura:** Una vez cocinado suave y carnosa**Sabor:** Especias**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS****Aw (Actividad de agua)** > 0.98**PH:** 6,2 a 6,4**E-450, E-451 – Límite máximo 5g/kg****E-621 – Límite máximo 10g/kg****E-262, -- “*Quatum satis*”****E-407a – “*Quatum satis*”**

Establecidos por Reglamento (CE)1333/2008

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*****Salmonella ssp.*: No detectado*****E.Coli*:** límite satisfactorio  $\leq 500$  ufc/g.Límite aceptable (n=5), si 2 muestras > 500ufc/g y < 5000 ufc/g y 3 muestras  $\leq 500$ ufc/g.

Los límites microbiológicos están establecidos en el Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**PRESENTACIÓN:** La mezcla de ingredientes se ensarta en un eje central y se retractila con film transparente de uso alimentario, dándole la forma cónica característica de este producto. Posteriormente se introduce en el túnel de congelación.

**PESO:** Piezas de 5, 7, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45 y 50 Kg. **DIMENSIONES:** Variable según el peso de la pieza

### ESPECIFICACIONES DE PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

**CAJA Nº:** Box reforzado

**PIEZAS POR CAJA:** Variable según peso

**PESO CAJA:** 900 Kg.

**DIMENSIONES CAJA:** 1190 x 795 x 1500 mm (largo, ancho, alto)

**CAJAS POR PALLET:** Una

**DIMENSIONES PALLET:** Pallet europeo 800 mm ancho x 1200 mm largo

### PRESENTACIONES ESPECIALES

CAJA Nº: 1

**DIMENSIONES:** 210 x 200 x 460 mm (largo, ancho, alto)

**PIEZAS POR CAJA:** Una pieza de 7 kg o una pieza 10 kg

**CAJAS POR PALLET:** 84

CAJA Nº: 2

**DIMENSIONES:** 220 x 220 x 595 mm (largo, ancho, alto)

**PIEZAS POR CAJA:** Una pieza de 15kg o una pieza de 20kg

**CAJAS POR PALLET:** 60

CAJA Nº: 3

**DIMENSIONES:** 295 x 295 x 655 mm (largo, ancho, alto)

**PIEZAS POR CAJA:** Una pieza de 25kg o una pieza de 30kg

**CAJAS POR PALLET:** 26

CAJA Nº: 4

**DIMENSIONES:** 400 x 400 x 670 mm (largo, ancho, alto)

**PIEZAS POR CAJA:** Una pieza de 50kg

**CAJAS POR PALLET:** 15

### **ETIQUETADO EN ENVASE Y EMBALAJE**

Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: RD 1334/99 y modificaciones posteriores y Reglamento (CE) 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**